



БАДКО

МЕНЮ РЕСТОРАНА



*В ресторане «Садко» в любую погоду, в любое
время года найдется уютное местечко для
беззаботного отдыха и счастливых минут в кругу
семьи и друзей.*

Добро пожаловать!

Мы открыты для Вас:

с 7. 30 до 23. 00

7. 30 — 10. 30

Завтрак на любой вкус (шведский стол)

12. 00 — 16. 00

Аппетитный комплексный обед

18. 00 — 23. 00

Живая музыка, вкусные блюда, лучшие вина

САЛАТЫ

Салат «Атлантида» 1/100/15/10/2/2/6/5 325

Розовые креветки, мидии, пекинская капуста. Украшен экзотическими фруктами и королевскими креветками. Соус: оливковое масло, бальзамический уксус, кедровые орешки. (Время приготовления-10 мин)

Салат «Гурман» 170/15/15/15/6/2 350

Малосольная форель, свежие помидоры, огурцы, цветная капуста. Соус: майонез, кетчуп, лимонный сок. (Время приготовления-20 мин)

Салат «Цезарь» с курицей 195/15/15/12/1 300

Сочные листья салата «Айсберг» с мякотью жареной куриной грудки. Украшается жареными гренками из белого хлеба, греческими маслинами, тонкой стружкой сыра «Пармизан» и свежими томатами «Черри». Соус: растительное масло, яйцо, горчица, соевый соус, травы прованса. (Время приготовления-15 мин)

Салат «Цезарь» с королевскими креветками 370
180/15/15/12/1

Сочные листья салата «Айсберг» с мякотью розовых королевских креветок. Украшается жареными гренками из белого хлеба, греческими маслинами, тонкой стружкой сыра «Пармизан» и свежими томатами «Черри». Соус: растительное масло, яйцо, горчица, соевый соус, травы прованса. (Время приготовления-10 мин)

Салат-коктейль «Капитан Немо» 240
75/15/10/10/6/3/5/10/40

Мидии, щупальца кальмара, мясо моллюсков, осьминога, сурими и различных видов креветок. Украшается веером из лимона и яблока. (Время приготовления-15 мин) Соус: растительное масло, соевый соус, лимонный сок.

Салат «Фаворит» 185/1 310

Куриное филе, говяжий язык, болгарский перец, свежее яблоко. Украшается кедровыми орешками, дольками консервированных мандаринов и черешней. Соус: майонез, томатный соус, коньяк. (Время приготовления-15 мин)

Салат «Греческий» 170/6/30/2

190

Помидоры, огурцы, листья китайского салата, болгарский перец, оливки, сыр «Фета».

Соус: оливковое масло. (Время приготовления-10 мин)

Салат «Лазурный берег» 220/6/1

270

Пекинский салат, стручки зеленой фасоли, огурцы, тунец, репчатый лук. Украшается томатами «Черри», оливками, дольками перепелиных яиц. Соус: оливковое масло, бальзамический уксус, горчица, чеснок. (Время приготовления-20 мин)

Салат «Принцесса» 170/10/15/5/20/3/10/1

280

Ветчина, сыр, говяжий язык, маринованные и свежие огурцы. Острая заправка: сметана, майонез, хрен. (Время приготовления-15 мин)

Салат «Столичный» 150/10/5/6/2

180

Отварная мякоть курицы, картофель, свежий огурец, зеленый горошек, яйцо. Соус: майонез. (Время приготовления-15 мин)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Икра на льду» 40/100/40/40/40/5/2 550

Лососевая икра подаётся с традиционными закусками: блинами, яйцом, сметаной и луком. (Время приготовления-15 мин)

«Рыбное яство» 28/30/30/30/20/6/15/10/10/5/2 510

Мидии в голубых раковинах, малосольная форель, семга и палтус холодного копчения. Подается с дольками лимона, яблока, физалиса, оливками. Соус: хрен. (Время приготовления-20 мин)

«Мясная коллекция» 30/15/20/20/20/6/15/10/15/2/20/10 330

Язычок, отваренный с кореньями, пикантная сырокопченая колбаска, ароматные ломтики карбонада и ветчины, голландский сыр. Подаются с дольками помидоров, огурцов, болгарского перца. Соус: горчица. (Время приготовления-15 мин)

«Овощной микс с чесночными крутонами» 240
50/50/20/20/30/15/6/6/20/5/10/20

Свежие овощи: помидоры, огурцы, сладкий перец, редис, маринованные початки кукурузы и лучка, корнишонов, оливок и зелени. Соус по вашему выбору: сметана, майонез, подсолнечное масло или острая салатная заправка. (Время приготовления-15 мин)

«Губернские разносолы» 50/60/50/50/50/10/6/2 240

Маринованные корнишоны и томаты «Чери», квашеная капуста, маринованные грибы, серебристый лучок, пряная морковь. (Время приготовления-15 мин)

«Заморское угощение» 120/120/3/20/6/1 300

Рулетики из жареных баклажан, начиненные различными видами начинки: миндалем с зеленью и майонезом и помидорами с чесноком и зеленью. (Время приготовления-25 мин)

Селедочка под водочку 100/50/20/10/3/50/10/5 160

Сельдь, отварной картофель. Соус: растительное масло, горчица, уксус. (Время приготовления-15 мин)

Закуска по-кавказски 1/100/100/20/2/12/1 230

Жареный Адыгейский сыр в обрамлении салата из помидоров, оливок, зеленого лука. Соус: оливковое масло, бальзамический уксус. (Время приготовления-20 мин)

СУПЫ

Солянка мясная сборная 250/12/5/10/20/1 200

Говядина, мякоть курицы, язык и ветчина. Подается с долькой лимона, оливками, каперсами, сметаной и зеленью. (Время приготовления-15 мин)

Уха рыбацкая 300/1 280

Классическая рыбная уха из свежего судака с озера Ильмень. Подается с зеленью. (Время приготовления-25 мин)

Похлебка по-старомосковски 300/20/1 140

Набор мясных продуктов и лесных грибов. Подается со сметаной и зеленью. (Время приготовления-15 мин)

Сырный суп 300/10/1 280

Ароматный сливочный суп подается с чесночными гренками и зеленью. (Время приготовления-15 мин)

Суп грибной 300/1 100

Постный суп ,приготовленный на грибном бульоне. Подается с зеленью. (Время приготовления-15 мин)

Доставка в номер

20%

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Куриное филе, запеченное с баклажанами, помидорами и сыром
1/260/20/3/1 250

Куриное филе, баклажаны, помидоры, чеснок, майонез и сыр. Украшается свежими томатами «Черри» и греческими маслинами-гигант. (Время приготовления-20 мин)

Судак запеченный с картофелем по-русски 1/360 300

Филе судака, картофель, репчатый лук, морковь, сыр. Заправка: сметана, майонез, рыбный бульон. (Время приготовления-30 мин)

Кокот из морепродуктов «Эльф» 75/1 160

Сочная мякоть креветок и шампиньоны, запеченные под сливочным соусом. (Время приготовления-15 мин)

Жульен из цыплят с грибами 75/1 120

Мякоть отварной курицы, обжаренные лесные грибы с луком, сметанный соус. (Время приготовления-15 мин)

Жульен из лесных грибов 90/1 120

Лесной сбор: опята, маслята, вешенки, тушеный в сливках, запеченный под сырной корочкой. (Время приготовления-15 мин)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свинина «Стрелецкая» 100+20/75/100/100/15/3 **420**

Натуральная свиная котлета на косточке с нежным сливочно-грибным соусом, картофелем «Хассельбак» и зеленой фасолью. (Время приготовления-40 мин)

Лосось в восточном стиле 1/100/50/90/10/15/10/1 **650**

Жареное филе лосося в специях. Подается с роллами из водорослей но-ри и красной икрой, маринованным имбирем, хреном васаби и соевым соусом. (Время приготовления-40 мин)

Семга запеченная «На гребне волны» 240/40/9/20/3 **630**

Нежнейшее филе морской семги запекается под ароматным слоем запеченных томатов и сладкого перца. Подается с зеленью, маслинами и дольками лимона. (Время приготовления-30 мин)

Перечный медальон из говядины «Садко» **600**
100/150/100/20/5

Филе говядины с корочкой из смеси перцев в сочетании с соусом из сливок и бренди. Подается с запеченными дольками картофеля и горячими сезонными овощами. (Время приготовления-30 мин)

Судак «Ладозжский» 170/30/100/20/2/9/20 **420**

Филе судака запеченное под «шубкой» из грибов, лука порея, сыра и майонеза. Подается с отварным картофелем и тушеным луком пореем. (Время приготовления-30 мин)

Свинина «Сицилийская» **420**
130/10/30/15/30/30/10/100/2

Свинина, паннированная в сыре. Подается с острым салатом из овощей, лимонным маслом и картофелем «фри». (Время приготовления-30 мин)